

Gratin de patates douces au lait de coco et curry : L'accompagnement fondant et parfumé

Ingrédients nécessaires (pour un plat de 20x30 cm)

- 800g à 1kg de patates douces
- 400ml de lait de coco entier (pour une texture nappante et crémeuse)
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 à 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- Chapelure mélangée à du parmesan ou des graines de courge (pour le topping)
- Matière grasse, sel et poivre

Préparation des patates

- Éplucher et couper les patates douces en rondelles fines et régulières d'environ 3 mm pour assurer une cuisson uniforme.
- Optionnel : pour réduire le temps de passage au four, pré-cuire les rondelles 12 à 15 minutes à la vapeur ou dans un bouillon.

Réalisation de la sauce aromatique

- Faire revenir le curry dans une noisette de matière grasse avant d'ajouter le lait de coco pour exalter les arômes.
- Incorporer l'ail haché et le gingembre frais râpé dans le lait de coco.
- Assaisonner la sauce avec du sel et du poivre avant de verser sur les patates pour garantir une répartition homogène des saveurs.

Cuisson et finition

- Disposer les rondelles dans le plat et verser la préparation au lait de coco.
- Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner 30 à 40 minutes à 180°C pour assurer la cuisson à cœur.
- Retirer l'aluminium, saupoudrer le mélange chapelure/parmesan ou graines de courge pour apporter du croustillant.
- Terminer par quelques minutes sous le grill du four pour obtenir une coloration dorée appétissante.